구미래의 새롭게 만나는 불교의례 ❷ 정초 불공



▶한줄요약
정초 독불공 하던 시기, 잔반 보관 위해 다양한 방법이 생겼다. 가장 창조적인 보관법은 솔잎 찧은 물에 담가 보관하는 방식이다. 정초 독불공 풍습 속에서 스님들의 놀라운 지혜식이 꽃핀 것이다.

정초 독불공 속서 피어난 지혜식, 송죽〈松粥〉



정초 불공 올리는 모습 (마곡사)

쌀 귀히 여기는 승가서
잔반 보관 방법 생겨나
정초 독불공 풍습 속에
스님들 지혜식도 꽃 펴

출가자와 재가자의 조화로움

조선 후기의 풍속을 기록한 〈경도잡지(京都雜誌)〉에는 스님들의 정초 탁발 모습이 담겨 있다. 법고를 치며 거리로 나가 모연문을 펴놓고 염불하거나, 집집이 다니며 시주를 권선(勸善)한 기록이다. 섣달그믐에도 자정이 지나면 스님들이 민가를 돌며 큰소리로 염불과 함께 재 올릴 쌀을 청했다. 섣달그믐 밤 자지 않고 불을 밝힌 채 밤새워 수세(守歲)하던 사람들은, 이 소리를 듣고 새해가 되었음을 실감했다는 것이다.

얼마 전까지 울산 석남사에서도 동지 무렵, 학인 스님들이 삼북마을에 내려가 탁발하는 풍습이 있었다. 반야심경이나 화엄경 약찬게를 외며 상가와 민가를 돌았는데, 주민들은 이를 지신밟기처럼 여겼다. 수행자들이 집집이 와서 경전을 읊으니, 마치 정초에 풍물패가 지신(地神)을 밟아주어 삿됨을 물리치고 복을 불러들이듯 흥겨워했다는 것이다. 시주물은 어려운 이웃에 보시했으니, 모두 재가자의 복을 쌓아주는 출가자의 정초 탁발이었다.

예전에는 정초 무렵이면 사찰에서도 지금보다 명절 분위기가 흠뻑 났다. 형편이 어려워도 정초에는 떡과 강정을 만들며 후원이 분주하게 돌아갔다. 설음식으로 불공과 차례를 올리고 어른들께 세배 오는 손님맞이도 하면서, 사부대중이 함께 새해를 복되게 맞고자 한 것이다. 먹을 게 귀했던 시절, 질박한 삶일수록 명절을 명절답게 쇠고자 했던 분위기 또한 지금보다 컸음을 알 수 있다.

신심 깊은 신도들은 명절 전에 일찌감치 절을 찾았다. 식량이 부족한 절 사정을 파악해 정초 불공의 시주를 넉넉히 하기 위함이다. '건대 곡식'이라 하여 명절 전에 집집이 곡식을 거두어 시주하는 마을도 있었다. 그렇게 절 살림을 도와 조촐하게나마 명절 분위기를 낼 수 있었던 셈이다.

큰절의 정초 맞이는 명절음식 · 제사음식 준비로 민간의 큰집 못지않게 바빴다. 특히 큰절과 산내 암자의 관계는 명절에 더욱 돈독해졌다. 명절을 앞두고 암자의 스님들이 큰 절에서 함께 음식을 장만하고, 정월 초하루가 되면 모두 큰절로 내려와 서로 세배하며 정초 인사를 나누었다. 떡국과 명절 음식으로 공양을 하고 나면, 큰절과 암자의 노스님들이 대방에 둘러앉아 흥겨운 윷놀이가 펼쳐지는 것도 명절에 볼 수 있는 풍경이었다.

절에서도 마을에서도 명절에 소외된 이가 없는지 챙기는 일에 빠뜨림이 없었다. 정초 음식을 장만할 엄두조차 내지 못하는 작은 비구 스님 암자에는, 근처 사찰은 물론 신도들이 떡을 만들어 와서 불공을 드리고 스님들께 대중공양을 올리곤 했다. 명절 음식은 가능하면 넉넉히 준비해서 나누는 것이 승속의 구분 없이 이어진 우리의 풍습이었다.

그런가 하면 사찰과 마을의 관계가 돈독한 곳에서는, 섣달에 주지 스님이 신도들의 가정을 방문하는 문화가 있었다. 그럴 때면 집집이 사정에 따라 이런저런 불공을 올려주기를 부탁했고, 농사지은 쌀이나 수확물을 불전으로 내어 사찰로 옮겨드렸다. 형편이 어려운 집은 파악해두었다가, 설 전에 절에서 곡식을 나누어주었다. 이처럼 명절에는 소외되지 않도록 서로를 챙기는 문화가 깊었다. 재가자와 출가자 간에 오가는 재보시(財布施) · 법보시(法布施) 또한 고정된 방향이 아니라 필요한 곳에 물 흐르듯 가는 것이었다.

공양미와 독불공

1970년대까지 불공과 시주의 대부분은 화폐가 아닌 쌀이었고, 때로 수확한 작물을 내기도 했다. 따라서 불자들이 사찰에 올 때면 쌀 한두 되나 많게는 한 말을 짊어지고 왔는데, 당시에는 칠팔십 노인들도 쌀을 이고 다니는 것이 예사였다. 모든 시주가 화폐로 옮아간 오늘날에도 불단을 비롯한 각단마다 쌀 공양은 끊임없이 이어지고 있다.

이처럼 쌀은 '공양미(供養米)'라 불리며 불공의 상징으로 자리 잡았다. 화폐 개념으로서 쌀의 의미뿐만 아니라, 공양미는 부처님께 올리는 마지(摩旨)를 뜻했기 때문이다. 이에 신도들은 가장 좋은 상품(上品)의 쌀을 깨끗한 자루에 담아 사찰을 찾았고, 부처님 공양물은 땅에 놓는 법이 아니라 하여 내려놓지 않은 채 이고 지며 가져왔다.

보문동 미타사 스님이 "예전에는 멀리 종로에서 할머니들이 쌀을 이고 이곳 탑골승방까지 왔다"고 했듯이, 머리에 쌀을 인 채 두 시간을 족히 걸어 부처님께 쌀을 올리는 정성을 들인 것이다. 이러한 사정은 1980년대까지 이어져, 농사를 짓지 않는 도시사찰의 신도들도 직접 쌀을 이고 불공을 드리러 사찰을 찾았다. 신도들은 자신이 이고 온 쌀을 부처님께 바치고, 불단에 밥을 지어 올리는 것을 최고의 정성으로 여기며 흡족해하였다. 형편이 어려운 집은 보리쌀도 함께 가져와서, 쌀은 부처님께 올리고 보리쌀은 신중단에 올렸다.



부처님께 올리는 마지 (통도사)

이렇게 신도들이 지고 간 쌀은 실제 불전에 마지 공양으로 올려졌다. 합동 불공 개념이 없었던 당시에는, 집집이 가지고 온 쌀로 밥을 지어 부처님께 마지를 올리며 스님과 함께 독불공(獨佛供)을 드린 것이다. 독불공은 정초에 집중적으로 이루어져 사찰마다 이른 새벽부터 쌀자루를 인 신도들이 줄을 이었다.

한 집에서 스님과 함께 부처님께 마지와 불공을 올린 뒤 신중단으로 옮기면, 다른 스님이 다음 집 신도와 함께 불단 앞으로 갔다. 그렇게 각자 가져온 공양미로 밥을 지어 불단부터 신중단과 산신각 · 칠성각 · 독성각 등에 차례로 마지를 올리고 기도한 것이다. 불공을 마친 신도는 가족 단위로 자신의 마지 밥을 내려 공양하면서, 정초 독불공은 대개 보름까지 계속되었다.

스님들은 잠시의 쉴 틈 없이 염불을 이어갔고, 후원에서도 가마솥에 불을 때어 종일 밥과 반찬을 만들어야 했다. 학인 시절에 울산 문수암에 백일기도를 하러 갔던 고산(杲山) 스님은, 정초를 만나 수백 자리의 독불공을 한 적이 있었다. 이에 정초가 지난 뒤 혓바늘이 돋고 입안이 부르터 공양도 하지 못했다는 것이다.

1970년대부터 여러 스님의 노력과 의식의 변화로 마지 대신 생미(生米)를 올리는 독불공이 전국에 퍼져나가기 시작했다. 아울러 소모적인 독불공 또한 1980년대 중후반부터 점차 합동불공으로 바뀌어 갔다. 하루 한 차례 사시마지 외에는, 불단과 각단의 모든 공양물이 백미로 대체된 것이다.

내가 가져온 쌀로 오롯이 마지를 지어 부처님께 올리며 발원하고 싶은 마음은 참으로 귀하다. 그러나 전체를 봤을 때 독불공은 불법에도 맞지 않고 폐해가 깊으니 자연스럽게 바뀐 풍습이다. 오늘날의 관점에서 보자면 비합리적이었지만, 하나의 관습이 바뀌기까지에는 어느 정도의 시간과 자연스러운 수용이 필요하였던 셈이다.

송죽(松粥)의 추억

명절 분위기가 끝나고 일상으로 넘어오면 남은 음식을 보관하는 일이 이어졌다. 예전 노스님들 방에는 누런 포대종이가 하나씩 있어, 시루떡이나 백설기를 잘라 그 위에 펼쳐놓고 바짝 말린 다음 오래 두고 먹을 간식으로 삼았다. 방학을 마치고 돌아올 때 은사 스님이 챙겨주는 간식거리도 말린 떡이었다. 떡 봉지를 걸망에 챙긴 채 씩씩하게 강원을 향했던 학인 스님들에게, 당시의 말린 시루떡은 자신이 기억하는 가장 귀한 떡이었다.

무엇보다 독불공을 하던 시절이니, 정초를 지나고 나면 엄청난 양의 밥이 남았다. 식량 걱정이 덜한 절에서는 조청 · 식혜나 누룽지를 만들기도 했지만, 남은 밥을 주식으로 삼아야 하는 사찰이 더 많았다. 따라서 한 톨의 곡식도 귀하게 다루는 것이 승가의 규범이기에 잔반(殘飯)을 보관하기 위한 다양한 방법이 생겨났다.

"밥을 말리는 게 일이었다. 정월에 밥을 말려 초파일까지 먹고, 초파일에 말리면 칠석까지 먹었다. 산꼭대기 바위마다 밥이 지천이었다." 노스님들의 말씀처럼, 가장 손쉬운 것은 말렸다가 다시 밥을 짓는 방식이었다. 돗자리에 밥을 말려서 딱딱해지면 독에 보관해두고 쌀처럼 밥을 했는데, 쌀로 지은 밥보다 맛이 떨어졌지만 보리밥을 먹던 시절이라 먹을 만했다는 것이다.

그런가 하면 서울 백련사 등에서는, 밥을 할 때 끓이기만 하고 뜸을 들이지 않은 채 마지를 푸는 방법을 쓰기도 하였다. 이렇게 지은 밥은 찰기가 거의 없어 쌀알이 낱개로 흩어질 정도였는데, 말려서 보관했다가 다시 밥을 하면 쌀과 다름없는 맛이 났다고 한다. 밥을 짓는 시간도 줄이고 맛도 지킬 수 있었으니, 밥과 생미의 중간 지점에 놓인 절충형이라 하겠다.

가장 창조적인 보관법으로 솔잎 찧은 물에 담가 보관하는 방식이 있다. 커다란 항아리에 밥을 한 켜씩 넣고 솔잎 물을 부어두면, 자연 방부가 되어 오래 지나도 상하거나 분지 않았다. 솔잎 물과 함께 중간중간 솔가지를 넣어두는 사찰도 있었다. 먹을 때는 밥을 건져서 씻은 다음 주로 죽을 쑤어, 이를 '송죽(松粥)'이라 불렀다. 다시 쪄서 밥으로 먹기도 했는데 그때는 '솔잎 밥'이라 하였다.

1960~1970년대까지 잔반 보관에 솔잎 물을 쓴 사찰은 전국적이었다. 그뿐 아니라 1920년대의 월간지 〈불교(佛敎)〉에도 "스님은 송죽(松粥) 거리 논을 팔아 남장사에 만일회(萬日會)를 차렸을 때, 나는 그 뒷방에서 논어를 읽었다"는 구절이 있어, 송죽의 역사가 꽤 오래되었음을 알 수 있다. 아울러 '송죽 거리 논을 팔았다'는 표현으로 보아, 최소한의 생계 수단을 나타내는 말로 '송죽 거리'가 쓰였음이 짐작된다.

노스님들은 50여 년 전에 사라진 송죽의 기억을 잊지 못했다. 파르스름한 색깔로, 특유의 향으로, 그리고 궁핍해도 신심이 끝없었던 시절로 간직된 기억이었다. 특히 솔잎 물이 진해 송진 냄새나 떫은맛이 심하면 강된장과 함께 먹었는데, 진한 맛으로 냄새를 잡아주니 궁합이 맞기 때문이다.

이처럼 솔잎 물을 이용하는 방법은 사찰을 중심으로 전승된 것으로 보인다. 민간에서는 한꺼번에 많은 양의 잔반이 나오는 경우가 거의 없기 때문이다. 정초의 독불공 풍습 속에서 스님들의 놀라운 지혜식(智慧食)이 꽃핀 것이다.

〈불교민속연구소 소장〉

